KOMBIDÄMPFER

PRECIJET

VORSCHRIFTEN

Teil C: Bedienungsanleitung

- GARANTIE -

Um die Garantie dieser Apparate zu gewährleisten, müssen die in dieser Anleitung beschriebenen VORSCHRIFTEN eingehalten werden.
Wenn Sie nicht in der Lage sind, den geforderten Unterhalt und die Wartungen auszuführen, steht unser Kundendienst zu Ihrer Verfügung. Vereinbaren Sie einen Wartungsvertrag mit unserem Kundendienst.

- WARNUNG -

- Der gelieferte Apparat entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt der Händler die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn der Apparat nicht bestimmungsgemäss verwendet wird.
  Die Apparate dürfen nur in Grossküchen durch instruiertes Personal betrieben werden.
- Vorgängig ist zwingend, dieses Dokument zu lesen.
- Bewahren Sie die Dokumente auf.

3BF390736NU

BONNET

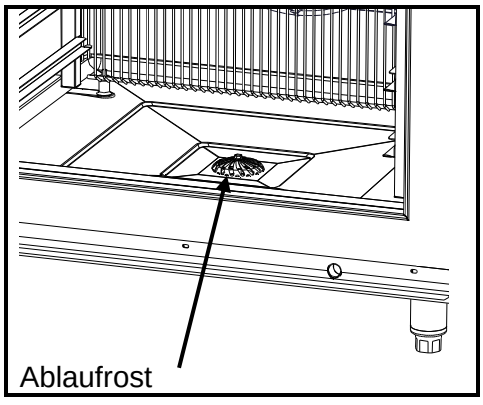
INHALTSVERZEICHNIS

KOMBIDÄMPFER PRECIJET

1. EMPFEHLUNGEN 2
2. BEDIENUNG DER STEUERUNG 6
2.1 ALLGEMEIN 6
2.2 MANUELLE BEDIENUNG 7
2.3 MENU AUTO: Voreingestellte oder selbst erstellte Kochprogramme 8
2.4 SERVICEMENÜ 10
3. TIPPS UND TRICKS ZUM STEUERUNGSBILDSCHIRM 15
4. PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG 17
4.1 GRENZEN VON EINSCHÜBEN, CHARGEN UND DEREN ANWENDUNG 17
4.2 VORHEIZEN (KOMBIDÄMPFER 20 Einschübe) 18
4.3 BENUTZUNG DER BRATBLECHE 18
5. HILFSMITTEL FÜR EIN OPTIMALES GAREN 19
5.1 KERNTEMPERATURFÜHLER 19
5.2 NIEDERTEMPERATURGAREN 20
6. KERNTEMPERTURFÜHLER- / USB-ANSCHLUSS 21
7. FEHLERMELDUNGEN 22
8. WARTUNG 23
8.1 GENERELLE INFORMATION ÜBER EDELSTAHL 23
8.2 HÄUFIGSTE KORROSIONSFÄLLE 24
9. UNTERHALT 26
9.1 UNTERHALT DER AUSSENFLÄCHEN 26
9.2 UNTERHALT DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTROKASTENS 26
9.3 UNTERHALT DER INNENFLÄCHEN 26
9.4 AUSRÜSTUNG, DIE FÜR KORROSIVE PRODUKTE BENÜTZT WIRD (Seefisch, Sauerkraut) 30
10. REINIGUNGS- UND ENTKALKUNGSMITTEL 31
10.1 GENERELL 31
10.2 REINIGUNGSMITTEL 31
10.3 ENTKALKUNGSMITTEL 31
11. GARANTIE 32

1. EMPFEHLUNGEN

- Dieser Apparat wird in Grossküchen von instruiertem Personal verwendet.
- Dieser Apparat kann eine Temperatur von 250℃ erre ichen. Bei der Bedienung von INNENZUBEHÖR (Backbleche, GN-Schalen, Roste, Filter, Rohre, etc.) besteht VERBRENNUNGS- ODER VERBRÜHUNGSGEFAHR.
- Diese Apparate müssen in einem Raum mit ausreichender Lüftung stehen, um die Bildung von schädlichen Konzentrationen zu verhindern.
- Dieser Apparat ist nicht für den Gebrauch in einer explosiven Atmosphäre gedacht. Er darf daher nicht in einer Zone installiert werden, die der ATEX-Richtlinie unterliegt.
- Die Oberflächentemperatur der Tür überschreitet 60℃. VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR.
- Beschickung / Entnahme der GN-Schalen, Bleche und Roste: Die Höhe für den obersten Einschub kann 1.75 m betragen. Bei der manuellen Entnahme ist äusserste Vorsicht geboten. VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH ÜBERSCHWAPPENDES KOCHGUT.
- Den Abluftkamin nie schliessen, da der Apparat dadurch Druck aufbauen kann, dies führt zu einer Explosionsgefahr.
- Bei einer Fehlermeldung, sind die Anweisungen gemäss Kapitel „Fehlermeldung“ zu befolgen.
- Hochdruckreiniger und Wasserstrahl sind zur Reinigung des Apparates nicht gestattet.
- DEN APPARAT NIE EINSCHALTEN OHNE DEN LÜFTUNGSKANAL RICHTIG GESTELLT UND VERRIEGELT ZU HABEN.
- Es ist nicht erlaubt, den Ablaufrost im Kombidämpfer herauszunehmen. Der Kombidämpfer darf nicht betrieben werden, wenn dieser Rost entfernt wurde.



- WICHTIG: Gerichte die mit Alkohol zubereitet werden (Huhn in Rotweinsauce, Birnen in Rotweinsauce, etc.) können zu Schäden führen. Unter Wärmeeinfluss kann gesättigter Alkoholdampf eine Explosion im Garraum verursachen. Wegen den Türdichtungen kann sich ein Überdruck aufbauen, der den Apparat beschädigen kann. Dieses Risiko wird am Ende eines Garprozesses erhöht, wenn der Benutzer dem Gargut Alkohol beigibt und die Tür zum Beenden des Garvorgangs schliesst.

- komplette **Wartung** durch unseren Kundendienst oder konzessionierte Fachleute, empfohlen (Reinigung der Einspritzdüsen, Einstellen der Kühlringe, Reinigung der Entlüftungen, Kontrolle der Dichtungen, Kontrolle der Bedien-, Regulier- und Sicherheitselemente).

- Der Kombidämpfer muss sorgfältig und TÄGLICH gewartet werden (siehe Kapitel Wartung). Die Lüfter, die Düsen und die Wände müssen besonders gut und sauber gehalten werden (ohne Fett- oder Mineralrückstände (Kalk oder andere).

- Vorheizen (Kombidämpfer 20 mit 20 Einschüben): Der Kombidämpfer ist bei allen Betriebsarten für ein Vorheizen „mit eingeschobenem Einschubwagen“ vorgesehen. Siehe „praktische Tipps für die Nutzung des Kombidämpfers“.

- DIE ANWENDUNG VON REINIGUNGSMITTEL AUF HEISSER OBERFLÄCHE (MEHR ALS 60℃) IST NICHT ZULÄSSIG. Dies führt zur Beschädigung der Garraumwände (dunkler/schwarze Ablagerungen).

- Der Kombidämpfer muss mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt werden. Ungeeignete Reinigungsmittel können Schäden verursachen.

- Nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel verwenden, damit die einwandfreie Funktion und die Lebensdauer des Apparates gewährleistet werden kann.

- Zum Schutz des Apparates und dessen Bauteile dürfen nur geeignete Entkalkungsmittel verwenden werden. Die Anwendung von gewissen Säuren kann unwiderrufliche Schäden verursachen. Es ist daher notwendig, dass das Reinigungsmittel Korrosionsinhibitoren enthält, um die Beschädigung der Metalle zu vermeiden. Das Produkt muss den geltenden Normen entsprechen, insbesondere bezüglich der Produkte, die mit dem Gargut in Kontakt treten können.
- Reinigungsmittel mit Salpetersäure sind ausdrücklich verboten.
- Empfohlene Reinigungsmittelkombination:
  - Phosphorsäure <50%
  - Korrosionsinhibitortensid oder andere

- Hinweis auf die Gefahren gemäss dem Sicherheitsdatenblatt von jedem Reinigungs- und Entkalkungsmittel
  - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken
  - Verursacht schwere Verätzungen
  - Reizt die Augen
  - Reizt die Atmungsorgane
  - Gefahr ernster Augenschäden

- Gefahr von Augen- und Hautschäden oder Verätzungen
  Bei direktem Kontakt reizen die Reinigungs- und Entkalkungsmittel die Haut und die Augen und können Verbrennungen verursachen.
  - Sprühnebel nicht einatmen
  - Reinigungsmittel nicht in Kontakt mit Augen und Haut bringen
  - Apparatetür während der automatischen Reinigung keinesfalls öffnen
  - Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäss Sicherheitsdatenblatt tragen

- Erinnerung an die Verhaltensweisen gemäss dem Sicherheitsdatenblatt von jedem Reinigungs- und Entkalkungsmittel
  - Bei der Arbeit nicht essen und trinken
  - Dämpfe nicht einatmen
  - Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren
  - Geeignete Schutzkleindung, Schutzhandschuhe, Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen
  - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt konsultieren
  - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen

- Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Monteur (und den Benutzer), die Vorgaben bezüglich der Kehrichtabholung einzuhalten (Recycling oder Revalierung).

- **Bei nicht Einhalten dieser Vorgaben kann die Garantie nicht in Anspruch genommen werden.**

Grossküchenausrüstung
Für die Entsorgung dieser Geräte

Anleitung

Die französische Verordnung Nr. 2005 – 829 vom 20. Juli 2005 sieht vor, dass *« die Hersteller die Organisation und die Finanzierung der Rücknahme und der Entsorgung von professionellen Elektro- und Elektronikgeräten gewährleisten, die nach dem 13. August 2005 vermarktet wurden, ausser wenn im Kaufvertrag mit den Benützern etwas anderes erwähnt wird ».*

Um ihre Verbindlichkeiten zu erfüllen, haben die Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten von Grossküchen, die zum SYNEG (nationaler Verband von Grossküchenausrüstung) gehören, ein System für die Sammlung und die Entsorgung/Wiederverwertung des Elektroschrotts gemäss den Vorschriften dieser Verordnung umgesetzt. Die umweltschädlichen Werkstoffe (Kältemittel oder Schäume) werden entnommen oder getrennt. Die metallischen Bruchteile (Edelstahl, Zink, Kupfer…) werden zerkleinert und an Veredler zur Wiederverwendung weitergeleitet.

Wenn Sie eine elektrische und elektronische Ausrüstung von einem Grossküchenhersteller des SYNEG entsorgen müssen, müssen Sie unbedingt RECYS'TEM-PRO kontaktieren. RECYS'TEM-PRO ist der gewählte Betreiber für die Verwaltung von Elektroschrott

➥ Telefonnummer: **33 (0) 825 800 600.**
➥ oder E-Mail: **synegdeee@recystempro.com**

Ein Rücknahmeformular wird Ihnen zugesandt, auf welchem Sie folgende Angaben machen müssen:

- Name des Geräteherstellers
- Gerätetyp
- geschätztes Gewicht
- Rücknahmeort
- Name und Angaben des Installateurs
- Rechnungsadresse

Nach Kontrolle beim Hersteller und nach seinem Einverständnis wird RECYS'TEM-PRO die Rücknahme durchführen.

Achtung: Die Verpackung und die Bereitstellung des Elektroschrotts in einer zugänglichen Zone (verladebereit) unterliegen der Verantwortung des Endbenützers.

Mit der korrekten Entsorgung dieses Produktes tragen Sie zur Erhaltung der Naturschätze und zur Prävention der möglichen negativen Effekte auf die Umwelt und die Gesundheit der Menschen bei, die aus einer ungeeigneten Manipulation dieses Produktabfalls resultieren können.

Wenn die Ausrüstung nicht auf französischem Gebiet installiert wird: Entsorgen Sie dieses Produkt gemäss der nationalen Gesetzgebung oder anderen in ihrem Land gültigen Vorschriften bezüglich Entsorgung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten.

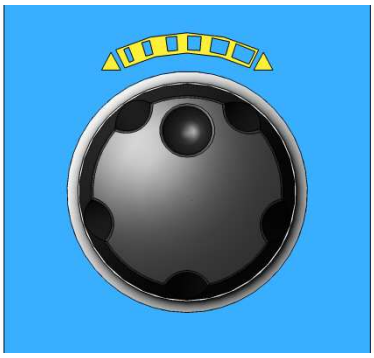
Hinweis: Wenn die Produkte vor dem 13. August 2005 vermarktet wurden, muss der Benutzer die Entsorgung dieser Produkte selbst übernehmen. Er kann dazu trotzdem die Firma RECYS'TEM-PRO oder einen Sammlungspunkt für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten kontaktieren, um ein Recycling und Entsorgen gemäss der nationalen Gesetzgebung zu gewährleisten.

2. BEDIENUNG DER STEUERUNG

2.1 ALLGEMEIN

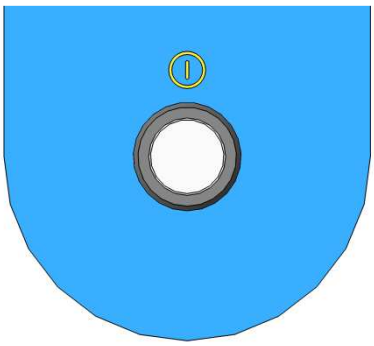
➔

Touchscreen:
Startseite:
Beim Einschalten des Kombidämpfers wird dieser Bildschirm angezeigt



➔

Drehknopf:
Einstellungen ändern durch Drehen (Temperatur, Zeit, etc.) und Bestätigen der Einstellung durch Drücken



➔

START/ STOP Drucktaste:
Ein- und Ausschalten des Kombidämpfers

2.2 MANUELLE BEDIENUNG

➔ 3 Betriebsarten: Heissluft, Dampf und Kombidampf (von 0 bis 100%)

➔ Anzeige der IST- und SOLL-Temperatur

➔ Anzeige der Zeit / Kerntemperatur

➔ Lüftergeschwindigkeit (1 bis 100%)
Entlüftungsauslass
Manuelles Beschwaden
Schnelles Kühlen und Warmhaltebetrieb (Wärmeschrank)
Speichern von Kochprogrammen

➔ Tastatur (Alternativ zum Drehknopf)

➔ Datum und Zeit

↑

START / STOP für das Garen.
Prozesszustandsanzeige:
- Gestarteter Prozess *Gelb*
- Pause (offene Tür) *Gelb*
- Abgeschlossener Prozess *Rot*

2.3 MENU AUTO: Voreingestellte oder selbst erstellte Kochprogramme

2.3.1 ALLGEMEIN

↑ Anzeigen der Programmnamen oder Bilder

➔ Fixkochprogramme (ca. 80)
Kundenkochprogramme (bis zu 256 Programme mit 6 Schritten)

➔ 6 Kategorien mit Direktzugriff auf Kochprogramme

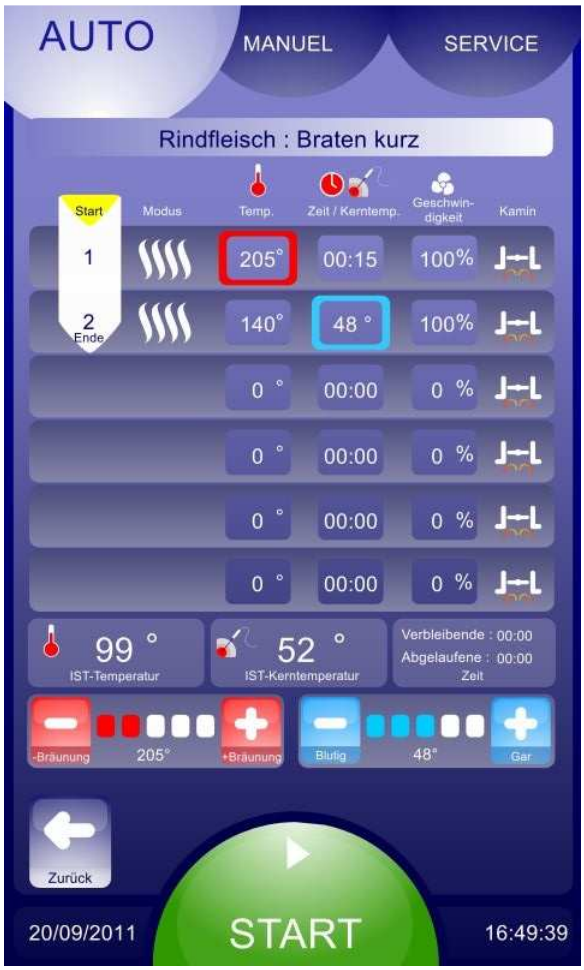
➔ Sie können ein Kochprogramm
- kopieren
- erstellen
- bearbeiten / ändern
- löschen
- anzeigen

➔ Programm «Zeiteinschub»: 6 separate Zeiteinstellungen für 6 Einschübe,
10 separate Zeiteinstellungen für 10 & 20 Einschübe

2.3.2 ANZEIGEARTEN

Standard (Schritt für Schritt)

Detailliert (alle Schritte)



2 Möglichkeiten erlauben das Koch-programm individuell auf Kundenwunsch anzupassen (Bsp. : +/- Bräunung, Garpunkt), ohne ein neues Kochprogramm zu erstellen oder die Einstellungen (Zeit, Temperatur, Phase) ändern zu müssen

2.4 SERVICEMENÜ

2.4.1 ALLGEMEIN

➔ Spülen (zwischen zwei Kochprozessen) Ersetzt die Handbrause

➔ Automatische Reinigung mit der automatischen Entkalkung des Boilers (Precisio) und/oder des Kombidämpfers (je nach Bedienung)

➔ Automatische Reinigung für jeden Tag der Woche einstellbar (Tag / Zeit)

➔
- Bedienungsanleitung
- Datenaustausch (HACCP, Bilder, Kochprogramme, Manuelle Bedienung, Verbrauch (Strom, Wasser))
- Kundenparameter (Anpassung je nach Bedarf)
- Installationsparameter
- Parameter für den Kundendienst

➔ - Wartungsinformationen

2.4.2 PASSWORT

Erlaubt den Zugang zu:
- Datenaustausch
- Kundenparameter
- Wechsel Manuelle / Automatische Reinigung

➔ **0000** : Pin Code frei wählbar
CHEF : Passwort « permanent »
(klein- oder Grossbuchstaben)

➔ Für ein Passwort mit Text kann zur alphanumerischen Tastatur gewechselt werden

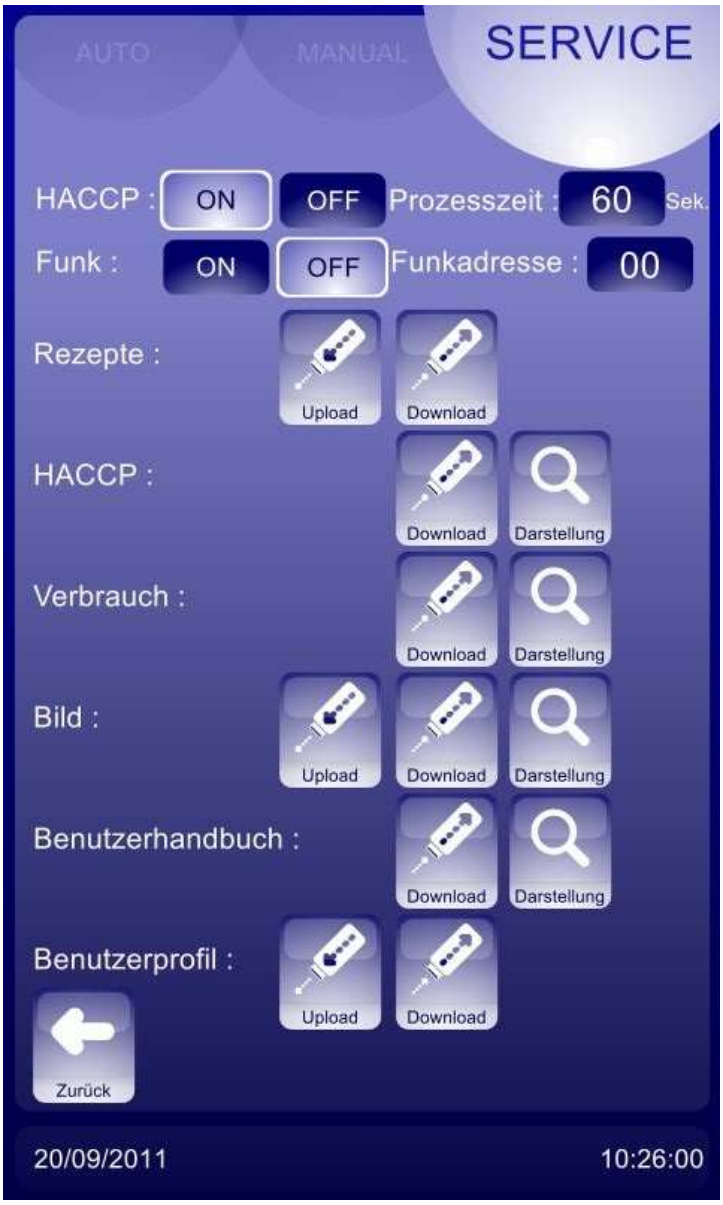
2.4.3 REINIGUNG (REINIGUNG UND/ODER ENTKALKUNG)

➔ Reinigungsstufe : LEICHT / MITTEL / INTENSIV (Die Reinigungsdauer ist auf der linken Seite angezeigt)

➔ 3 Anpassungsmöglichkeiten:
- Integrierte Entkalkung (voreingestellt): Wenn nicht ausgewählt entspricht die Prozesszeit der Reinigungszeit.
- Nur Entkalkung: Es ist möglich, nur den Entkalkungsvorgang zu starten.
- Integriertes Trocknen (nicht voreingestellt). Wenn nicht ausgewählt, ist der Garvorgang kürzer und der Stromverbrauch reduziert.

➔ Bereitschaftsfunktion: Nach dem Ersetzen der Kanister (Reinigungs- und Entkalkungsmittel) diese Funktion betätigen um die Versorgung (Dosierung) und somit die korrekte Funktion Reinigung/Entkalkung zu gewährleisten.

2.4.4 DATENAUSTAUSCH



➔ HACCP Ein/Aus: Aufzeichnung von HACCP Daten (ca. 1 Jahr lang) und Häufigkeit der Datenerfassung

➔ Kombidämpferadresse: Individuell, verschieden, wenn es bauseits mehrere Kombidämpfer gibt

➔ Informationsaustausch durch USB Stick (oder Funk) aber auch ersichtlich auf dem Kombidämpfer

2.4.5 KUNDENPARAMETER

Personalisierung der Willkommensmeldung, die beim Einschalten angezeigt wird

Einstellung der Bildschirmhelligkeit und der Lautstärke des Horns am Ende des Garvorgangs

Einstellung der Temperatur und der Warmhaltedauer (Funktion Wärmeschrank bei manueller Betriebsart)

Aktivierung und Einstellung der automatischen Vorheizungstemperatur beim Einschalten

Auswahl der Fixkochprogramme:
Fr = Französisch / En = Englisch

Auswahl der Default-Betriebsart, die beim Starten angezeigt wird

Energie- und Produktkosten eingeben, um die Verbrauchskosten zu kalkulieren

Aktivierung des Bildschirmschoners (schwarzer Bildschirm) nach der gewünschten Zeit.
Beim aktiven Garvorgang nicht möglich

3. TIPPS UND TRICKS ZUM STEUERUNGSBILDSCHIRM

➔

- Das Umstellen einer Temperatur während dem Kochen in Heissluft oder Kombidampf generiert keine Abkühlung.
- Das Starten eines Vorgangs mit einer IST-Temperatur, die höher ist als die Solltemperatur, führt zu einer automatischen Abkühlung mit Wassereinspritzung.
- Das Wechseln im Betrieb von Heissluft oder Kombidampf auf Dampf führt automatisch zu einer Abkühlung mit Wassereinspritzung bis auf die Default Solltemperatur.
- Das Wechseln im Betrieb von Heissluft auf Kombidampf oder umgekehrt erfolgt ohne Umstellen des Temperatursollwertes.

➔

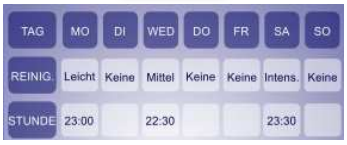
- Im manuellen oder automatischen Betrieb führt die Eingabe einer Garraumtemperatur von 0℃ in Heissluft zu einer Wartephase, wo nichts geschieht (keine Aufwärme)
- Im automatischen Betrieb, wenn „ändern“ nicht möglich ist, können die Rezeptparameter nicht geändert werden.
- Im automatischen Betrieb wird die Eingabe einer Zeit von 99h00 als ein Haltezyklus (kein Kochen) in der voreingestellten Betriebsart und Temperatur interpretiert
- Das Programm des Kochbuchs ermöglicht die Programmierung von separaten Zeiteinstellungen pro Einschub mit Horn nach Ablauf der eingestellten Garzeit.
- Im Kochbuch ist es möglich, Kochprogramme mit einem Bild zu versehen und nur die Rezepte mit Bildern anzuzeigen.
- Der Zugang zu Modifikations-, Streichungs- und Rezeptkopierzonen im Kochbuch kann verriegelt werden (Kundenparameter).
- Ein kopiertes Rezept ist mit einem « * » vor dem Programmnamen versehen.
- Der Name der persönlichen Rezepte ist frei wählbar. Nach dem Drücken der Taste « ändern » kann der Rezeptname mit einem Klick auf dem Namenbereich geändert werden.
- Die Schritte eines Rezepts können beim Drücken auf „?“ angezeigt werden.
- Für die Vorprogrammierten Rezepte können die Färbung und der Kochgrad sogar nach dem Kochstart angepasst werden.

➔

- Die Haltebetriebsart generiert eine Abkühlung auf die gewünschte Temperatur, die nachher eingehalten wird. Diese Betriebsart ist wie ein Wärmeschrank, der die Produkte vor Austrocknung schützt.
- Eine Haltephase kann während dem Betrieb ausgewählt werden. Die Funktion HOLD wird aktiv und wird nach dem Garvorgang erfolgen.
- Wenn eine Kerntemperatur ausgewählt wurde, wird das HOLD auf dieser Temperatur erfolgen, sonst wird es auf der im Menü Kundenparameter ausgewählte Temperatur erfolgen.
- Die Haltephase berücksichtigt die im Kundenmenü eingestellten Parameter.

➔

- Die Funktion Automatische Vorheizung des Kombidämpfers und/oder des Boilers (nur bei Precisio) kann beim Einschalten aktiviert oder deaktiviert werden. Die Vorheiztemperatur ist frei wählbar (Kundenparameter).



➔

- Eine automatische Reinigung kann an einem bestimmten Tag/Zeit je nach Verschmutzungsgrad ausgewählt werden.

➔

- Eine Wartungsmeldung erscheint in den letzten 10 Tagen bevor eine Wartung erforderlich ist.

➔

- Um ins Menü „Kundenparameter“ zu gelangen, muss der PIN Code (Standardeinstellung 0000) eingegeben werden. Dieser Code kann persönlich gestaltet werden. Diesen Code nicht verlieren!
- Der Zugang zu anderen Parameter ist durch einen PIN Code geschützt und ist für den Monteur oder Kundendienst reserviert.
- Der Kombidämpfer verfügt über einen Standby Modus, der frei wählbar ist und der die Hauptfunktionen in den Standby-Modus setzt (Bildschirmschoner, Beleuchtung und technische Entlüftung ausgeschaltet).
- Das Logo und die Willkommensmeldung sind frei wählbar: Die Meldung kann in den Kundenparameter geändert werden; das gewünschte Bild oder Logo kann in der Bildgalerie ausgewählt werden.

➔

- Mit dem Menü « Datenaustausch » können die HACCP Daten verwaltet werden: Starten der automatischen Aufzeichnung der HACCP Daten, die direkt auf der Steuerung angezeigt oder auf einen USB Stick in ein kompatibles Format übertragen werden können.
- Persönliche Fotos können eingelesen werden (mit der Software "Fast PAD PC"), um die Kochprogramme persönlich zu gestalten.
- Das Menü « Verbrauch » zeigt den täglichen Verbrauch und die jährliche Bilanz (für die letzten 12 Monate) von Wasser, Strom/Gas, Reinigungs- und Entkalkungsmittel an. Eine Anzeige in der gewünschten Währung ist möglich, wenn die Kosten in den „Kundenparameter“ eingegeben werden.

abgesicherter Modus

➔

- Bei einer Störung der Steuerung oder der Anzeige: besteht die Möglichkeit, den abgesicherten Modus zu starten: In Betriebsart Heissluft auf der Vorheiztemperatur (Einstellung in den Kundenparameter (Default 175℃)).
- Den Kombidämpfer aus- und einschalten, die Tür dreimal in weniger als 10 Sekunden öffnen und schliessen. Das Licht löscht bei jeder Öffnung und blinkt dreimal nach dem Zuschliessen, um den Start des abgesicherten Modus anzuzeigen.
- Wenn dieser Modus gestartet wird, werden die Betätigungen auf der Steuerung nicht berücksichtigt.

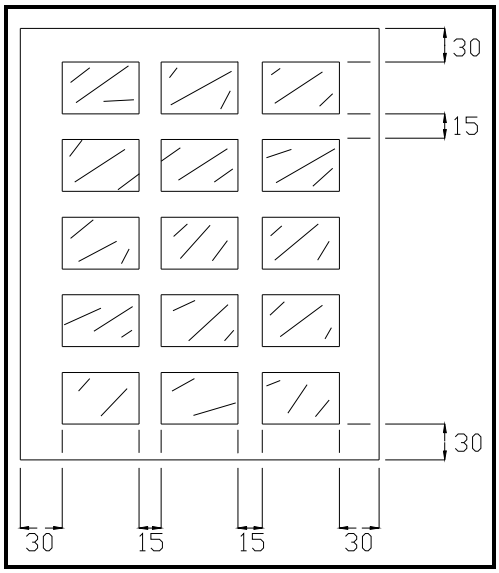
4. PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG

4.1 GRENZEN VON EINSCHÜBEN UND CHARGEN UND DEREN ANWENDUNG

INHALT :

Ausführung	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	6+6 GN 1/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Blech GN 1/1	6	10	20	6 + 6	20	40
Blech GN 2/1	-	-	10	-	-	20
Anzahl der Einschübe	6	10	10	6 + 6	20	20
Abstand (mm)	80	65	65	80	64	64

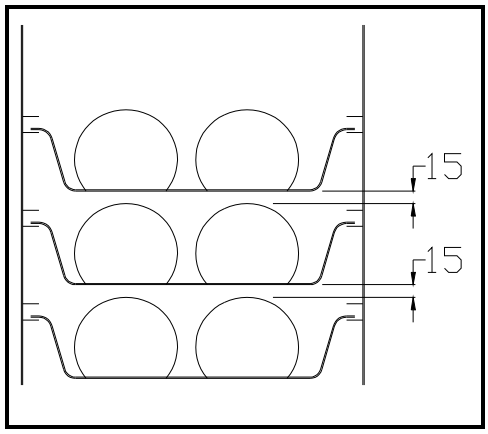
WICHTIG: Die Anzahl der notwendigen Chargen sowie die Stückzahl, die auf einem Blech sind, unterliegen den Vorgaben für die Positionierung.



15 mm min. zwischen dem Gargut

30 mm min. zwischen dem Gargut und den Blechaufkantungen

15 mm zwischen dem Gargut und dem Oberblech



HINWEIS: Je nach Einhaltung dieser Vorgaben kann die Anzahl von Einschüben reduziert werden (Bsp. 1 Stufe mit 2). Dies hängt von der Grösse des Gargutes ab.

UNREGELMÄSSIGE KOCHENRESULTATE AUF DEN BLECHEN KANN 3 GRÜNDE HABEN:

CHARGE:

Regelmässiges Kochen bedingt eine gute Luftzirkulation zwischen den Produkten. Um dies zu gewährleisten, muss genügend Abstand zwischen den Produkten gewährt werden.
Zuviele Chargen können zu starker Feuchtigkeit führen, was zu unterschiedlichen Resultaten führt.

TEMPERATUR:

- Vorheizen: Je kürzer und anspruchsvoller das Garen ist (weniger als 15 Minuten), desto näher muss die Vorheiztemperatur an die Gartemperatur sein.
- Kochen: Es ist besser auf einer niedrigeren als auf einer hohen Temperatur zu garen. Falls Probleme auftreten, die Temperatur schrittweise (in 10℃ Schritten) reduzieren.

ABLASSEN VON ÜBERSCHÜSSIGEM DAMPF:

Je nach Garverfahren verlieren die Produkte einen Teil ihrer Feuchtigkeit in Form von Dampf. Dampfentwicklung, die höher ist als das was der Kombidämpfer ableiten kann, kann zu Färbungs- oder Regelmässigkeitsproblemen (Bsp. Gratin) führen.

→ Die Charge reduzieren, um gute Ergebnisse zu erhalten (nach dem Auswählen vom Betrieb Heissluft mit offenem Entlüftungsauslass)

4.2 VORHEIZEN (KOMBIDÄMPFER 20 Einschübe)

Unabhängig von der Betriebsart sind diese Kombidämpfer für das Vorheizen „mit eingeschobenem EINSCHUBWAGEN“ vorgesehen.

Falls der Wagen nicht verfügbar ist:

- **Heissluft:** Gewünschte Vorheiztemperatur einstellen, aber den Kombidämpfer ausschalten oder den Wagen einschieben, wenn die GEWÜNSCHTE TEMPERATUR erreicht ist.
- **Kombidampf:** UNTERSAGT. Immer in der Betriebsart HEISSLUFT auf die gewünschte Temperatur vorheizen (siehe oben). Fürs Kochen auf Kombidampf wechseln mit dem Wagen eingeschoben (sofortige Dampferzeugung).
- **Dampf:** Den Kombidämpfer ausschalten oder den Wagen einschieben, wenn die Temperatur von 80°C erreicht ist (austretenden Dampf im untere n Teil des Kombidämpfers).

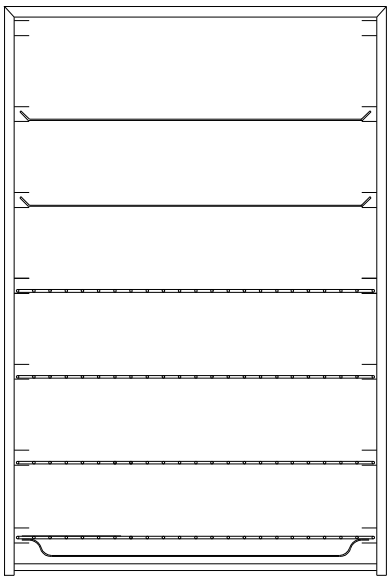
HINWEIS: Wenn diese ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN werden, können Probleme auftreten, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

4.3 BENUTZUNG DER BRATBLECHE

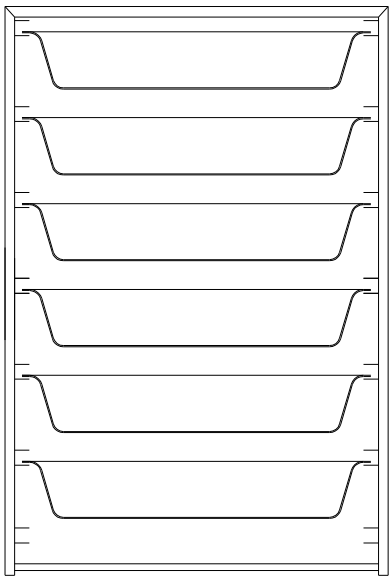
* GEBÄCK / FEINGEBÄCK:
  - Benutzung der Backbleche
* BRATEN:
  - Für die Zubereitung von Fleisch in Saucen, gebratenem Fleisch, etc. GN Körbe verwenden
  - Zum Braten, Produkte direkt auf dem Rost garen (Poulet, Roastbeef, Würste, etc.). In diesem Fall einen GN Korb (Tiefe 20 mm) auf das erste Gestell (unten) setzen, um den Garsaft aufzufangen.

Positionieren der Bleche, Roste und Körbe

Gebäckbleche oder CNS Roste



tiefe Bratbleche oder GN Körbe



5. HILFSMITTEL FÜR EIN OPTIMALES GAREN

5.1 KERNTEMPERATURFÜHLER

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht gradgenaues Garen und diese Genauigkeit kann Tag für Tag unabhängig von der Produktgrösse reproduziert werden.
Die Kerntemperaturen hängen vom Produkt und vom gewünschten Gargrad ab.

ACHTUNG:
Das Garen endet nicht wenn das Produkt aus dem Kombidämpfer entnommen wird.
Tatsächlich steigt die Kerntemperatur umso höher, als je höher die Kochtemperatur ist.

Beispiel:
Die Kerntemperatur eines Schmorbratens, der mit Kombidampf bei 200°C gebraten wurde und beim Entnehmen eine Kerntemperatur von 40°C erreicht hat , wird bis ca. 57°C steigen.
Die Temperatur desselben Schmorbratens, der bei einer Niedertemperatur von 60°C dampfgekocht wurde und beim Entnehmen eine Kerntemperatur von 52°C err eicht hat, wird nur leicht steigen (ca. 56°C).

PRODUKTE	KERNTEMPERATUR **ZU ERREICHEN**	KERNTEMPERATUR **BEI DER ENTNAHME**	
		Standardgaren gemäss Tabelle	Niedertemperatur-garen
Rotes Fleisch			
Sehr englisch	54	37	50
Englisch	56	40	52
Rosé	60	45	56
Durchgebraten	62	48	59
Weisses Fleisch			
Kalb	72	58	69
Geflügel	77	63	75
Fisch			
Lachs - Thunfisch	75	75	75
Weissfleischiges Fisch	80	80	80
Charcuterie - Pastete	67	65	65

HINWEIS: Empfehlungen, um die Kerntemperatur zu beherrschen (Gargrad):

Um den Gargrad, den Aspekt und den Garverlust zu beherrschen, besonders im Falle eines roten Fleisches, wird empfohlen, **das Garverfahren mit einer Niedertemperatur-Dampf-Phase zu beenden.** Die Temperatur 8°C höher einstellen als die gewünschte Kerntemperatur.

Beispiel: Schmorbraten:

Erste Phase:	Färbung	Heissluft	210°C	während 15 Min uten
Zweite Phase :	Kerngaren	Dampf	60°C	bis Kerntempera tur = 52°C

Die Garzeit wird auf 1 Stunde und 25 Minuten erhöht.

5.2 NIEDERTEMPERATURGAREN

Um gewisse Gararten zu optimieren ermöglicht die elektronische Regulierung ein langes Niedertemperaturgaren. Die eingestellte Temperatur entspricht der zu erreichenden Kerntemperatur.
Die Niedertemperatur ist notwendig, um grosse Stücke (Spanferkel, Schinken, grosse Fische) zu bearbeiten, die oft im Vakuumbeutel (sous vide) bearbeitet werden.
Diese Betriebsart ist auch wertvoll fürs gradgenaue Garen (sehr englisch, englisch, durchgebraten), für den Aussen- und Innenaspekt, für die Verringerung der Garverluste und auch für eine grössere Sicherheit aus Sicht der Lebensmittelhygiene.
Die Grösse und die Qualität des Gargutes spielen eine kleinere Rolle für die Garresultate.
Bei Niedertemperatur sind die Garzeiten natürlich länger.

NIEDERTEMPERATUR			
Produkte	**Betriebsart**	**Gartemperatur**	**Richtzeit**
Rotes Fleisch	Dampf	55°C	6 h bis 12 h
Weisses Fleisch	Dampf		
Kalb		72°C	
Schwein und Geflügel		77°C	
Charcuterie und Pastete	Dampf	67°C	
Fisch			2 h bis 4 h
Lachs – Thunfisch	Dampf	75°C	
Weissfleischiges Fisch	Dampf	80°C	
Sonstiges			1 h bis 1 h 30'
Handgemachte Stopfleber	Dampf	70°C	
Früchte	Dampf	90°C	
Kartoffeln	Dampf	85°C	

HINWEIS: Mittelgrosse Fleischstücke (Braten, Keulen…)

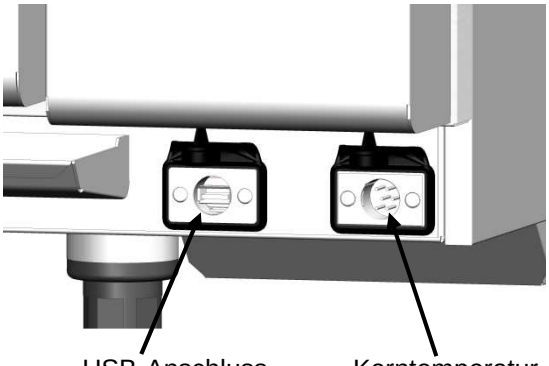
Die Garzeiten können für die mittelgrosse Fleischstücke deutlich reduziert werden (2 bis 3-mal), um die oben genannten Vorteile teilweise zu bewahren:

Produkte	**1. Phase FÄRBUNG**	**2. Phase GAREN**	**3. Phase GAREN**
	Umluft	*Dampf*	*Dampf*
Rotes Fleisch	210°C während 15 Min.	70°C bis Kerntemperatur = 38°C	60°C bis Kerntemperatu r = 52°C
Weisses Fleisch	210°C während 15 Min.	90°C bis Kerntemperatur = 60°C	85°C bis Kerntemperat ur = 73°C

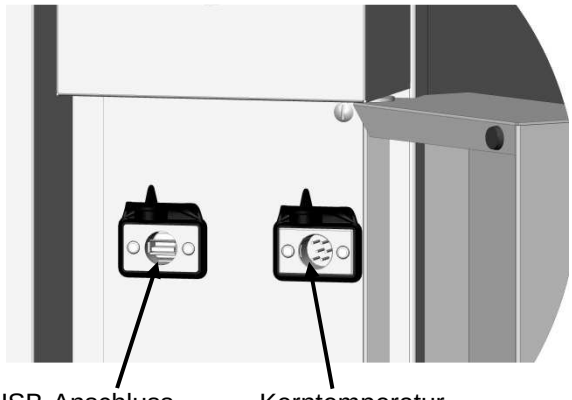
6. KERNTEMPERTURFÜHLER- / USB-ANSCHLUSS

Die Kerntemperaturfühler- und USB-Anschlüsse verfügen über einen Silikonschutz.

Kombidämpfer 6 und 10 Einschübe



Kombidämpfer 20 Einschübe



VORSICHT:

- Wenn die Anschlüsse nicht benützt werden, den Schutz immer zurückdrücken (Lasche herunterklappen, um die Anschlüsse zu schützen).

- Die Anschlüsse niemals mit Wasserstrahl oder mit einem Schwamm reinigen. (Wenn die Silikonlaschen richtig benützt und nach jedem Gebrauch heruntergeklappt werden, ist kein Unterhalt nötig).

- **Der Garantieanspruch erlischt, wenn diese Hinweise nicht befolgt werden.**

Hinweis: Angaben zur USB-Anschlussbedienung ist der Bedienungsanleitung der Software "Fast PAD PC" zu entnehmen.

7. FEHLERMELDUNGEN

Fehler	Bedeutung	Lösung
E30 : Temperatur Elektronik zu hoch: Lufteinlass prüfen	Überhitzung der Steuerung	Den Belüftungsöffnung unter (6 und 10 Einschübe) oder hinter dem Kombidämpfer (20 Einschübe) reinigen (siehe Seite 26).
E31 : Elektronik überhitzt: Die Temperatur ist auf 210℃ reduziert	Das Garen geht auf einer niedrigeren Temperatur als 210℃ weiter	Kundendienst kontaktieren.
E72 : Elektronik auf + als --℃	Garvorgang unterbrochen	Den Kombidämpfer ausschalten und den Kundendienst anfordern.
E53 : Belüftung funktioniert nicht		
E61 : Garraumfühler ausser Betrieb		
E68 : Garraum auf + 290℃		
E73 : Entkalkungspumpe ständig eingeschaltet		
E28 : Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen	Den Kerntemperaturfühler anschliessen oder auf den Entscheid vom Chef warten	Um den Garvorgang fortzusetzen, den Kerntemperaturfühler anschliessen und auf Betrieb Timer wechseln.
E32 : Kerntemperaturfühler mit 2 Messpunkte ausser Betrieb	Der Garvorgang wird fortgesetzt	Den Kerntemperaturfühler bald austauschen
E33 : Kerntemperaturfühler ausser Betrieb	Den Kerntemperaturfühler austauschen oder auf den Entscheid vom Chef warten	Um den Garvorgang fortzusetzen, den Kerntemperaturfühler anschliessen und auf Betrieb Timer wechseln
E29 oder schwarzes Display: Störung (Fehleranzeige möglich je nach fehlerhaften Teilen)	Steuerung inaktiv (Display ausser Betrieb)	Um den Garvorgang im alternativen Modus (Heissluft, 175℃) zu beenden: Den Kombidämpfer aus- und wieder einschalten und die Tür 3 Mal in weniger als 10 Sekunden öffnen und schliessen. Kombidämpfer geht in alternativen Modus über. Den Kundendienst anfordern.
USB Stick voll	Der USB Stick ist voll	Den USB Stick leeren
USB Stick fehlt	Der USB Stick ist erforderlich	Einen USB Stick anschliessen

8. WARTUNG

8.1 GENERELLE INFORMATION ÜBER EDELSTAHL

Edelstahl ist eine Art von Stahl, der konzipiert ist, damit sich eine schützende und dünne Schicht auf der Werkstoffoberfläche bildet, die ihn vor Korrosion schützt (Oxidschicht, die aus der chemischen Reaktion des Sauerstoffes mit der Werkstoffoberfläche resultiert).

Jedes Element, das die Bildung dieser Schicht stören könnte oder das seine Teilzerstörung leichter macht (Nahrungsmittelablagerungen, Überlaufen, stagnierende Flüssigkeiten…), beschädigt die Korrosionsbeständigkeit des Stahls.

Auch wenn Edelstahl gewissen aggressiven Chemikalien besser widerstehen kann als Normalstahl, **darf man nicht denken, dass Edelstahl unzerstörbar ist.**

- 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung. Generell:	* Verschiedene Salzsolen (Salzkonzentration, Sauerkraut…) * Chlorid, insbesondere in: - Reinigungsmittel - Bleichwasser.
- Die Temperatur:	Die Korrosionsaggressivität von den oben genannten chemischen Umgebungen wird mit der Temperatur erhöht.
- Die Zeit:	Je länger der Edelstahl mit der chemischen Umgebung in Kontakt ist, desto grösser sind die Folgen von Korrosionsschäden.

Die Kombination von diesen 3 Faktoren kann zu einer Wandzerstörung führen, auch wenn diese aus hochwertigem Edelstahl ausgeführt ist.

Wenn ein Edelstahl korrodiert, liegt das Problem selten beim Stahl selbst.
Generell sind für die angetroffenen Probleme ungeeignete oder schlecht verwendete Reinigungsmittel, eine ungenügende Wartung oder unsachgemässe Verwendung verantwortlich.

VORSICHT
Der Hersteller übernimmt keine Haftung und keine Garantie für die Korrosionsfälle, die in diesen Konditionen aufgetreten sind.

Eine Liste mit den häufigsten Fällen ist beigelegt, damit Sie diese möglichen schlechten Betriebskonditionen identifizieren und Ihren Apparat so lang wie möglich benützen können.

8.2 HÄUFIGSTE KORROSIONSFÄLLE

Bodenreinigung

Die Bodenreinigung (am Ende eines Arbeitstages oder beim täglichen Unterhalt) erfolgt oft mit aggressiven Reinigungsmitteln. Wenn das Produkt ohne Vorsicht eingesetzt wird, kann Spritzwasser unter den Apparaten Korrosion an Boden und Abdeckungen verursachen.
Schlimmer noch, der Dampf von diesen Produkten kann die Korrosion auf alle Oberflächen verbreiten, wenn die Räume nicht sofort belüftet werden.

Ungeeignete Reinigungsmittel (Bleichwasser, Säuren, Soda)

Ungeeignete Reinigungsmittel, wie Bleichwasser, Säure- oder Natronverdünnung (alle Produkte, die nicht speziell für den Edelstahl entwickelt wurden) können die Apparateoberflächen aus Edelstahl irreversibel beschädigen.

Reinigungsmittel, die bei einer zu hohen Temperatur verwendet werden

Bei hohen Temperaturen werden alle Reinigungsmittel aggressiver. Generell darf diese Temperatur 60℃ nicht überschreiten damit der Edelstahl nicht beschädigt wird (Schwärzen der Oberflächen…).

Schlecht ausgespülte Reinigungsmittel

Wenn die Wände nach der Reinigung nicht gründlich gespült werden, sind die Reinigungsmittelablagerungen immer noch wirksam und können mit der Zeit eventuell Korrosion verursachen.
Schlimmer noch, bei hohen Temperaturen (mehr als 60℃) werden die oben genannten Probleme nicht vermieden werden.

Stagnation der Reinigungsmittel

Alle Bereiche, in denen sich die Reinigungsmittel ablagern können, wie Rinnen, Ablaufgitter, Siphonen, müssen gründlich ausgespült werden. (Eine Nylonbürste verwenden, um die Spülaktion mit klarem Wasser zu stärken).

Salzkonzentration

Kochsalz, ein Element, das in der Küche oft verwendet wird, kann den Edelstahl auch beschädigen. Das Überlaufen auf die Abdeckungen muss sofort gereinigt werden.
Sonderfall von Wasserkochen in einem Kochapparat:
Das Salzen von Wasser kann zu grossen Risiken führen. Das Kochsalz, das sich auf dem Tiegel ablagert, kann vor dem Auflösen den Boden irreversibel korrodieren, wenn dieser Arbeitsgang häufig ist. Es ist daher nötig, das Wasser umzurühren, bis das Kochsalz sich aufgelöst hat oder Speisesalz zu benützen.

Intensive Benützung in einer Soleumgebung

Gewisse Produkte, wie z.B. Sauerkraut (saurer Saft), Fische und Meeresfrüchte (enthalten Salz) und generell alle Solen erfordern besondere Aufmerksamkeit. Bei einer gelegentlichen Benutzung ist die Standardausrüstung kein Problem, wenn diese sorgfältig und systematisch nach dem Einsatz gereinigt wird. Bei einer intensiven Benutzung muss die Kochausrüstung (Ofen, Kochapparate,…) mit einem Stahl ausgewählt werden, der für diese spezifische Benutzung besser geeignet ist.

Zu chloriges Leitungswasser

Gewisse Wasserversorgungsnetze führen Wasser, das zu viel Chlor enthält. In diesem Fall ist es möglich, dass die oben erwähnten Korrosionsprobleme auftreten (insbesondere in den Tiegeln der Kochapparate, Bratpfannen, Bain-Marie,…).

Reinigung von Zubehör aus Aluminium oder aus aluminiertem Blech

Die Präsenz von Aluminium oder aluminiertem Blech in einer gechlorten Lösung erhöht das Risiko für Edelstahlprobleme.
Zubehör wie Filter-Hauben oder andere Aluminium Bratbleche dürfen nicht in den Kochapparaten, Bratpfannen… gelassen werden. Eine Nacht reicht, um den Edelstahl bei den Kontaktstellen und auf der Produktfläche zu beschädigen.

9. UNTERHALT

VORSICHT:

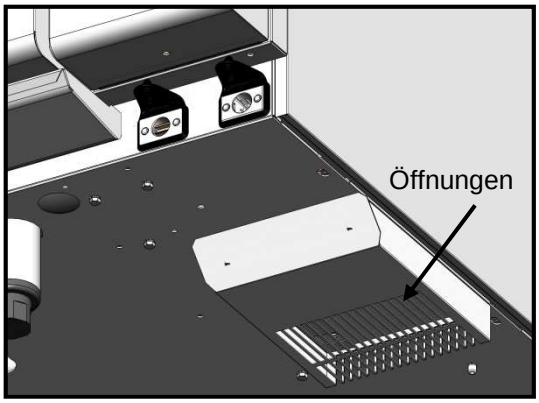
- DIE VERWENDUNG VON REINIGUNGSMITTELN BEI EINER TEMPERATUR ÜBER 60°C IST VERBOTEN.
- Die Innenwände des Kombidämpfers werden unwiderruflich beschädigt (dunkler, fast schwarze Farbe).
- Die Benutzung eines Hochdruckstrahles oder –Schlauches ist verboten. Der Apparat darf auf keinen Fall mit Hochdruckstrahl gereinigt werden.
- Die Garantie erlischt, wenn die oben genannten Hinweise nicht eingehalten werden.

9.1 UNTERHALT DER AUSSENFLÄCHEN

Es ist wichtig, die Metalloberflächen sorgfältig zu unterhalten, um den Staub, die Metallpartikel und Ablagerungen zu eliminieren, die die erwähnte Schutzschicht beschädigen könnten.
Dazu reicht es, diese Oberflächen mit Seifenwasser oder mit einem neutralen und nicht abschleifenden Reinigungsmittel zu reinigen. SORFÄLTIG SPÜLEN und die Oberflächen trocknen.
Keine Metallwolle, sondern nur in gewissen Fällen „scotch brite“ oder ein äquivalentes Produkt verwenden.
Die Polierrichtung der Edelstahloberfläche beachten.

9.2 UNTERHALT DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTROKASTENS

Die Abkühlung des Elektrokastens wird durch Belüftungsöffnungen gewährleistet (auf der rechten Seite vorne (6 und 10 Einschübe)).
Den Belüftungsrost mit einem trockenen Lappen einmal pro Woche reinigen, um ihn sauber zu halten, damit er nicht durch Staub blockiert wird.



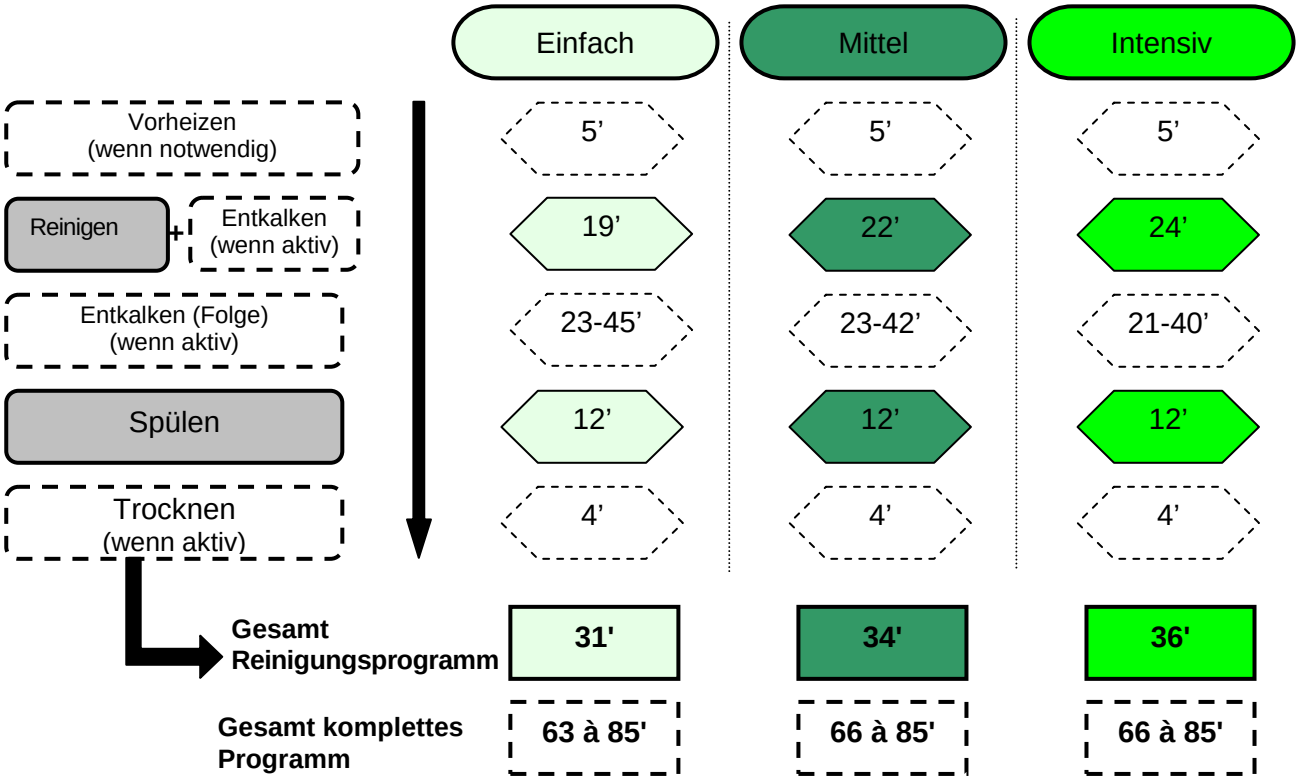
9.3 UNTERHALT DER INNENFLÄCHEN

Allgemein soll vermieden werden, dass sich die folgenden Elemente an gewissen Orten ansammeln:

- Stoffe, die sich ansammeln und die sehr korrosiv sein können.
- Verschiedene Mineralablagerungen, die sich im Wasser befinden und zu Korrosions- (Wände), Leistungs- und Lebensdauerproblemen führen (Auswuchten der Lüfterräder, Tauscherverlust, etc.).

9.3.1 REINIGUNG, ENTFETTUNG – einmal pro Tag:

Programme und Dauer:



(*) Entkalkungsdauer: Richtdaten gemäss Kombidämpfergrösse und Wasserhärte
Dauer min. = Kombidämpfer 6 Einschübe mit schwacher Wasserhärte
Dauer max. = Kombidämpfer 20 GN2/1 mit starker Wasserhärte.

***„MANUELLE“ Reinigung (nach Bedarf)*:**

- Den Kombidämpfer einschalten
- Ein paar Sekunden warten, bis der Startbildschirm verschwindet. Wenn die Vorheizphase startet, auf die Taste STOP drücken.
- Auf Service und dann auf die Taste drücken:

➔ **"Reinigung"**

- Wählen Sie das Reinigungsprogramm je nach Verschmutzungsgrad aus.

➔ **"Reinigungsprogramm"** Einfach, Mittel oder Intensiv.
Die Dauer von jedem Programm wird auf der linken Seite angezeigt.

- Wenn Sie die Trocknungsphase am Ende des Vorgangs integrieren möchten, drücken Sie auf die Taste.

➔ **"Trocknung integriert"** Funktion deaktiviert.

- Wenn Sie die Entkalkungsphase überspringen möchten, deaktivieren Sie die Taste.

➔ **"Entkalken integriert"** vorgewählte Funktion.

- Kontrollieren Sie, dass der Schlauch an den Produktkanister angeschlossen ist und dass die Quantität genügend ist. Wenn die Quantität nicht genügend ist, beziehen Sie sich auf das Kapitel **„Produktkanister ersetzen“**
- Drücken Sie auf die Taste:

➔ **"zurück"**.

- und dann auf die Taste:

➔ **"Start"** Start des Reinigungsvorgangs.

- Das Display zeigt die verschiedenen Prozessschritte und die Lauf- und Restlaufzeit an. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird das Servicemenü wieder angezeigt.
Hinweis: Es ist möglich, eine Entkalkung ohne Reinigung des Kombidämpfers auszuführen. Wiederholen Sie das oben aufgeführte Verfahren (manuelle Reinigung) und drücken Sie die Taste

➔ **- "nur Entkalken"** wenn Sie nur die Entkalkung durchführen möchten.

***„Automatische“ Reinigung (tägliche Reinigung)*:**

- Den Kombidämpfer einschalten.
- Ein paar Sekunden warten, bis der Startbildschirm verschwindet. Wenn die Vorheizphase startet, auf die Taste STOP drücken.
- Auf die Taste SERVICE drücken.
- und dann auf die Taste:

➔ **"Automatische Reinigung"**

- PIN Code eingeben (Default 0000, siehe Menü "Kundenparameter" in der Registerkarte Service) und bestätigen.
- Display für die Programmierung der täglichen Reinigung erscheint.
- Für jeden Tag das gewünschte Reinigungsprogramm und die Zeit auswählen und bestätigen.

AUTO REINIGUNG
Bestätigen
TAG MO DI WED DO FR SA SO
REINIG. Leicht Keine Mittel Keine Keine Intens. Keine
STUNDE 23:00 22:30 23:30

➔ **"Programmierungsbildschirm"**

- Das automatische Reinigungsprogramm wird angezeigt. Der Reinigungsvorgang wird um die definierte Zeit für jeden ausgewählten Tag gestartet.

SPÜLEN
TAG MO DI MI DO FR SA SO
REINIG. Leicht Keine Mittel Keine Keine Intens. Keine
ZEIT 23:00 22:30 23:30
START
Manuelle Reinigung

- Um die automatische Reinigung zu deaktivieren, auf die Taste Manuelle Reinigung drücken und den PIN Code eingeben. Die Programmierungsangaben werden gespeichert und werden bei erneutem Reinigungsvorgang wieder angezeigt.

➔ **"Manuelle Reinigung"**

- Hinweis: Wenn ein Garvorgang läuft, wenn eine voreingestellte Reinigung starten soll, wird dieses Reinigungsprogramm abgebrochen.

9.3.2 PRODUKTKANISTER ERSETZEN:

Die Absaugschlauche für die Reinigungs- und Entkalkungsmittel sind mit einem Etikett und einem Deckel der gleichen Farbe versehen, um den Schlauch in dem entsprechenden Kanister zu positionieren: **DIE PRODUKTE NIE VERTAUSCHEN.**

<u>Vorsicht</u>: Sich bei der Manipulation und Verwendung der Produkte auf das Kapitel « Empfehlungen » beziehen, und im Zweifelsfall sich auf die Anweisung des Reinigungsmittel-Herstellers beziehen.

Reinigung (grüne Farbe)

Entkalkung (rote Farbe)

➔

Den Kanister des Reinigungs- und/oder Entkalkungsmittel ersetzen

Die Funktionen „Zuleitung Reiniger“ und „Zuleitung Entkalker“ werden beim Ersetzen des Kanisters mit Reinigungsmitteln, zum Entlüften der Zuleitungsschläuche, verwendet.
Beispielweise bei der ersten Inbetriebnahme.

9.4 AUSRÜSTUNG, DIE FÜR KORROSIVE PRODUKTE BENÜTZT WIRD (Seefisch, Sauerkraut)

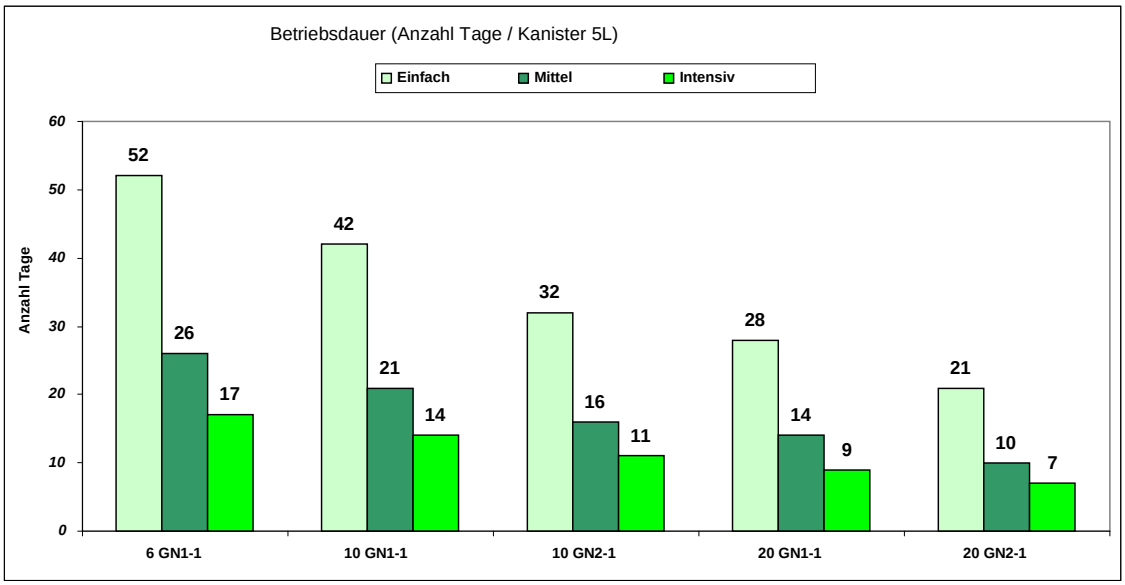
Die Ausrüstung, die intensiv und regelmässig für das Garen von korrosiven Produkten benützt wird, muss sorgfältig und systematisch nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

10.REINIGUNGS- UND ENTKALKUNGSMITTEL

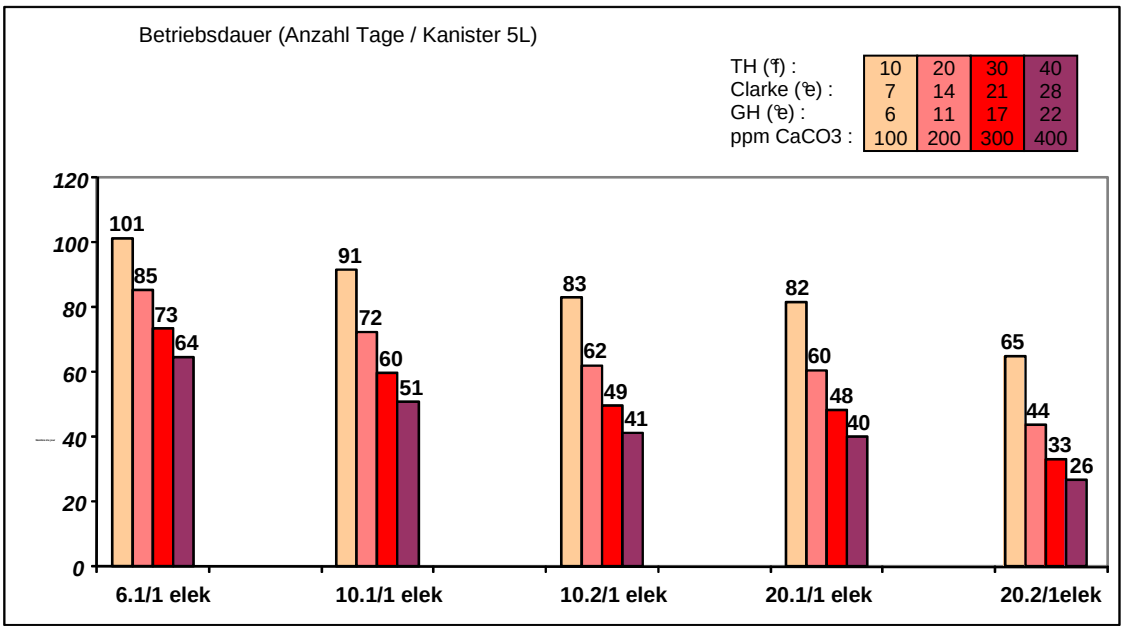
10.1 GENERELL

Länderspezifisch erhalten Sie bei der Auslieferung des Kombidämpfers Muster in 1 Liter Kanistern des Reinigungs- und Entkalkungsmittels.
Für optimale Reinigungsergebnisse empfehlen wir diese Produkte, um den Kombidämpfer zu reinigen und optimale Reinigungsergebnisse zu gewährleisten.
Informationen zum Bezug der Reinigungsmittel erhalten Sie bei Ihrem Händler.

10.2 REINIGUNGSMITTEL



10.3 ENTKALKUNGSMITTEL



11.GARANTIE

ACHTUNG! KEINE GARANTIE IST VORBEHALTLOS

Die Garantie kann nur bei normaler und sachgemässer Benutzung in Anspruch genommen werden. Das heisst, die Empfehlungen in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen müssen strikt eingehalten werden.

Die Garantie gilt nur, wenn die regelmässigen, empfohlenen Wartungen und Kontrollen von unseren Technikern ausgeführt wurden.

Alle Apparate sind unter dem oben genannten Vorbehalt, für ein Jahr unter Garantie ab Kaufdatum. Bei Störungen durch Defekte oder Baumängeln (sichtbar oder versteckt) werden unsere Apparate während diesem Jahr auf unsere Kosten, inkl. Ersatzteile und Arbeit, repariert.

Um von unserer Garantie zu profitieren, dürfen unsere Apparate nur mit original Ersatzteilen verändert oder repariert werden. Die Reparaturen müssen durch unsere Kundendienst bewilligt oder ausgeführt werden. Änderungen und Reparaturen dürfen nicht durch Dritte oder ungeschultes Personal erfolgen.

Bei Pannen oder Schäden muss der Käufer den Umfang unverzüglich schriftlich mitteilen. Er darf den Mangel auf keinen Fall selbst oder durch Dritte beheben.

Unsere Wartungen sichern die einwandfreie Funktion und Zuverlässigkeit unserer Apparate. Sie dürfen ausschliesslich durch unsere qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Sie verfügen über die geeigneten Werkzeuge, originale Ersatzteile und sind geschult. Die üblichen Wartungen sind nötig und kostenpflichtig, aber sie gewährleisten die zuverlässige Funktion unserer Apparate.

Das Wartungsintervall bezieht sich auf einen normalen Gebrauch. Bei überdurchschnittlichem Gebrauch ist es wichtig, das Kontrollintervall zu erhöhen.

ACHTUNG: Die Garantie deckt nicht die Schäden, die durch den Anschluss an ein Netz, das nicht den Angaben auf dem Typenschild (Spannung, Umstellung Phase / Neutralleiter, Wasserdruck, Gasdruck, etc.) entspricht, sowie die Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Phasenreihenfolge (wichtig für die dreiphasigen Motoren, Belüftungsrichtung, Zylinder, etc.) verursacht wurden.

Deshalb empfehlen wir, dass die Apparate nur angeschlossen werden, wenn die Spannung verfügbar und kontrolliert ist.